



## Ried Rosengartel <sup>10</sup>™ Riesling 2021



**Jahrgang:** Einem durchschnittlichen aber langen Winter folgte ein sehr kühles Frühjahr, wobei der Austrieb der Reben besonders langsam und spät erfolgte. Ab Mitte Mai wurde das Wetter dann doch sommerlich und die Reben wuchsen fast explosionsartig und führten zu einer normalen Blüte gegen Mitte Juni. Das Sommerwetter dauerte wochenlang an, wobei keinerlei Niederschläge zu verzeichnen waren und erste Junganlagen im Bereich Mitte Juli bereits kleine Trockenschäden zeigten. Zudem fegte am 17. Juli ein Hagelsturm über den Nussberg, der uns in diesen Lagen 20 bis 50% des Ertrags kosteten. Lediglich jene Weingärten die mit Hagelschutznetzen gesichert waren, wie die Rieden Rosengartel und Ulm blieben verschont. Als dann der August begann, war der

Sommer fast schon vorbei, denn die Nachttemperaturen sanken ungewöhnlich tief. Die Frucht der Trauben wurde dadurch besonders ausgeprägt und die Säurewerte hielten sich auf ungewöhnlich hohem Niveau. Der September war dann wieder wie gewohnt, viel Sonne und kein Regen brachte uns sehr gute Konzentration mit toller Reife und markanter Säure. Die Lese begann in der 2. Septemberwoche und war aufgrund des ausgezeichneten Wetters bereits um den 20. Oktober zu Ende. Ein verrücktes Jahr voller Überraschungen brachte letztlich bei etwas weniger Ertrag herrliche Qualitäten mit intensiver Frucht und großem Potenzial.

**Boden:** Seit jeher galt der Nussberg als bekanntester Weinberg in Wien, und in seinem Zentrum befindet sich das Rosengartel. Dieses Filetstück des Nussbergs ist unter anderem mit uralten Rieslingstöcken bepflanzt, die einen besonders mineralischen und facettenreichen Riesling hervorbringen und das Terroir des Wiener Nussbergs hervorragend zum Ausdruck bringen. Der Boden besteht hier überwiegend aus extrem kalkreichen Verwitterungen von Kalk- und Sandstein mit einem mittleren Tonanteil.

**Weingarten und Keller:** Nach sorgfältiger Traubenselektion durch Handlese in den letzten Oktobertagen und einem peniblen Aussortieren von Botrytis, wurden die gesunden Trauben schonend gerebelt und nach etwa fünf Stunden Maischestandzeit bei sehr kühlen Temperaturen mit einer pneumatischen Presse vorsichtig abgepresst. Die Vergärung mit natürlich vorkommenden Hefen, erfolgte zu 100% im Stahltank. Nach einigen Monaten der Lagerung des fertigen Weines auf der Feinhefe wurde er im Juni in Flaschen abgefüllt.

**Weinbeschreibung:** Feiner Blütenhonig in der Nase, Nuancen von gelben Tropenfrüchten, rauchig-mineralischer Touch, etwas Pfirsichfrucht im Abgang. Stoffig, elegant, feine Steinobstnuancen, zarte Säurestruktur, ein Hauch von Salzigkeit. Ein feiner und vielschichtiger Wein mit großem Reifepotenzial.

**Technische Daten:** 13,5 % Vol., 6,7 g/l Säure, 4,4 g/l Zucker